

Falukorv med äpplen och lök

Ingredienser

700 g Melkers Falukorv original

2 gröna äpplen

1 gul lök

Kruspersilja

3 msk balsamvinäger

1 dl olivolja

Salt och peppar

400 g mandelpotatis

Salt, vitpeppar, muskot

Gör så här

1. Koka potatisen mosig i vatten och salt, blanda med olivolja och lite av potatisvattnet, salt, peppar och nyriven muskot.

2. Skär korven i små ”stubbar” och grilla i teflonpanna, fräs sedan lök och äpplen i lite smör och bränn ur pannan med balsamvinäger. Lägg i hackad persilja. Krydda med grovmalen vitpeppar.

3. Lägg moset, som är kryddigt och fluffigt, i tre fina ägg, gör en bädd av äpplen och lök och ställ tre fint grillade falukorvsbitar uppå, håll över lite av den varma dressingen som bildats i pannan.

.